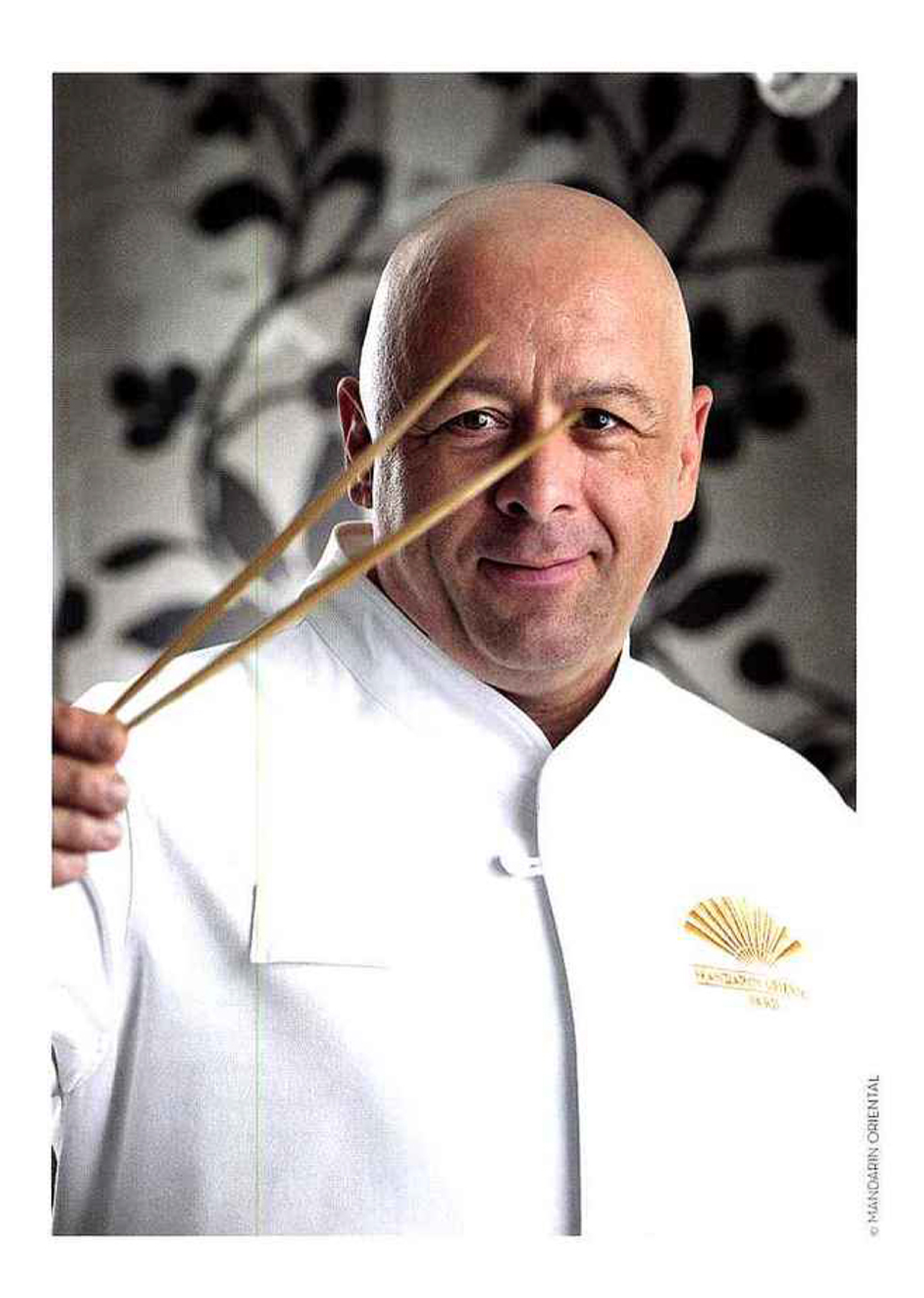


Thierry Marx

Thierry Marx est curieux par nature. Comme pour nombre de ses pairs, la cuisine a conduit ce grand chef étoilé à sillonner le monde avant de revenir se poser en France, à Cordeillans-Bages (Gironde) puis au Mandarin Oriental, rue Saint-Honoré à Paris. C'est sans doute au Japon et en Asie qu'il a trouvé les enseignements lui permettant de développer une cuisine attentive au monde, riche de tradition et d'innovation. Avec des projets et des voyages plein la tête, il revient sur son parcours et nous livre une vision très humaniste du cuisinier.

Propos recueillis par Olivier Reneau

D'où vous vient l'envie de cuisiner ?

C'est avant tout une envie d'entrer en relation avec les autres... J'ai pris conscience de cela vers 23-24 ans. Auparavant, la communication était un acte très compliqué pour moi. J'ai commencé par une formation de pâtissier à l'adolescence. Durant mon compagnonnage, j'ai découvert une France que je ne connaissais pas. Ce fut un moment extraordinaire. Ensuite, avec la période de l'armée, j'ai traversé une période de rupture. À mon retour dans le milieu de la restauration, j'ai fait le job mais sans passion. Et puis en Australie, je suis parvenu à faire illusion avec les recettes d'un bouquin, celui de Gringoire et Saulnier. Avec du recul, je peux avouer que c'était plutôt médiocre mais ça a plu ! Et moi, ça m'a regonflé et ça m'a donné envie d'aller vers les autres. De retour en France, je me suis efforcé de tout mettre en œuvre pour progresser : j'ai passé un CAP de cuisine et l'un des profs m'a fait comprendre qu'il fallait que j'aille me former auprès des grands chefs, dans leurs restaurants.

Quels sont les cuisiniers qui ont compté pour vous ?

Bernard Loiseau ne m'a pas fait travailler mais il a été un déclencheur : il m'a ouvert les portes d'un univers. Après cette rencontre, je me suis dit : si un jour j'accède à ce niveau, je voudrais être comme ce grand monsieur. Avec cette passion, ce verbe, ce savoir-faire... Mais surtout il y a Claude Deligne (Taillevent). Il a été le premier à me faire travailler ; je lui dois tout. Avec lui, je suis passé d'une école de quartier à une écurie de Formule 1. Les deux pieds dans le rêve de la haute gastronomie. On est alors en 1985. Pour la petite histoire, je suis rentré chez Taillevent sur un quiproquo. Lors de l'entretien, Claude Deligne m'a demandé d'où j'arrivais. Je n'avais pas saisi qu'il voulait en savoir plus sur mon parcours. Je lui ai répondu naturellement : « *De chez Bernard Loiseau.* » Quelques jours plus tôt, j'étais effectivement allé à Saulieu tenter ma chance. À partir de ce moment, j'ai travaillé sans compter car cela n'a pas été que du bonheur. Et ça ne s'est pas arrêté... C'est aussi lui qui m'a ouvert les portes d'autres grandes maisons. Il faut replacer Taillevent dans le contexte : cette table faisait partie des restaurants où il fallait passer et @ était un chef référent pour les chefs reconnus.

Où puisez-vous aujourd'hui votre inspiration ?

L'inspiration a toujours à voir avec la nature, conjugué au fait qu'il ne doit pas y avoir de conflit sérieux entre l'innovation et la tradition. En cuisine, je dois toujours savoir d'où je viens. Mon passage au Japon n'a fait qu'accentuer cette prise de conscience. J'ai compris qu'en cuisine, il est plus difficile de retirer que d'ajouter. Cela m'a permis de développer un regard plus épuré, de travailler la sublimation de la saveur. La littérature ancienne m'a fait comprendre que nos aînés étaient davantage dans l'intuition que nous ne le sommes. Ces gens-là pressentaient des choses ; dans les arts mais aussi dans la cuisine. Aujourd'hui, on veut immédiatement tout comprendre sans expérimenter, sans oser. La cuisine est devenue un univers fantasmé. Pour sortir de cette impasse, j'ai souhaité « délocaliser » la dimension recherche de la cuisine de son contexte professionnel, en l'amenant dans le cadre universitaire. À Orsay, j'ai monté une structure de recherche avec le physico-chimiste Raphael Haumont. On élabore ensemble la cuisine de demain...

Et vous trouvez ce que vous cherchez ?

Il n'y a pas de révolution, il n'y a que des évolutions. La créativité ne peut passer que par la science. D'ailleurs, c'est souvent surprenant de voir que les chercheurs du laboratoire nous demandent plutôt nos cahiers de recettes loupées que celles réussies ! Parce qu'il n'y a pas d'erreur dans la science. Il n'y a que des prises de risque. C'est avec ça que l'on peut progresser.

Quels sont selon vous les « ingrédients » pour réussir un plat ?

Ne rien considérer comme acquis. Bien connaître ses bases. Ne pas avoir peur de s'engager et avoir au contraire l'intuition du franc-tireur pour oser différemment. Ce sont ces ingrédients-là qui font avancer.

Des produits fétiches ? Ou êtes-vous plutôt ouvert à tout ?

Ouvert à tout, forcément ! Il n'y a selon moi aucun interdit. Je pars du principe qu'il faut faire de la contrainte une opportunité. Jean-Michel Cazes, le propriétaire de Cordeillans-Bages, m'avait dit : « *Je ne veux pas d'aubergine dans les plats, pour ne pas heurter les tanins du vin.* » J'ai très vite décidé de relever le défi en cristallisant des tranches d'aubergine et en les servant en dessert. Cela a parfaitement fonctionné.

Vous fixez-vous des limites ?

Non, mais il faut parfaitement connaître le cadre dans lequel on évolue pour mieux en sortir. Un professeur de management m'a dit récemment : « *Faire d'un pépin une pépite.* » J'adore cette expression car elle exprime bien cette idée que tout est possible. Le savoir-faire d'un cuisinier, c'est ça : donner de la valeur à des produits qui semblent au premier abord insignifiants. Prenez l'oreille de veau d'Alain Chapel. Cette recette est toujours un plat d'anthologie.

Un restaurant éternel à vos yeux ?

Lucas Carton. Cet endroit a toujours été pour moi une référence. À tout point de vue. L'emplacement, les boiseries de Majorelle, l'ambiance,

---

« En cuisine, je dois toujours savoir d'où je viens. Mon passage au Japon n'a fait qu'accentuer cette prise de conscience... »

---

les plats... Le succès d'un repas va au-delà de la cuisine. C'est à mes yeux le conservatoire de la grande cuisine.

Votre restaurant favori en ce moment ?

Il y a un restaurant de sushis que j'adore à Tokyo et qui prépare des sushis Edomae, c'est-à-dire chauds. À Paris, j'ai été très sensible à la cuisine de David Toutain. Il y a chez ce chef une vraie personnalité qui est en train de se construire. C'est un endroit qui me donne envie d'y retourner. Et puis, dans l'absolu, ma maison de référence reste celle de Pierre Gagnaire. Il y a toujours un instant de magie dans un repas pris rue Balzac...

Le genre culinaire qui illustre le mieux notre époque ?

Très honnêtement, je pense qu'il n'existe pas de genre culinaire... Ce qui est en revanche inquiétant, c'est que l'on perd peu à peu la maîtrise du geste. La cuisine a beaucoup de mal à se réinventer car la question de la transmission du geste se pose de plus en plus. Tant qu'on ne maîtrise pas le geste et la cuisson, on ne devient pas un grand chef. Tous les grands mouvements ont été lancés par des grands artisans : Loiseau, Guérard... La cuisine française pourrait être sévèrement perturbée par ce manque, tout comme peut l'être aussi la cuisine japonaise s'il n'y a plus à l'avenir de socle solide.

Votre prochain grand projet ?

Je vais ouvrir l'an prochain une boulangerie-pâtisserie dans le quartier du Marais, à Paris.

Une fascination ou un intérêt pour une culture en particulier ?

Le Japon, c'est clair. Pour autant, je ne l'idéalise pas. J'ai du respect et de l'attirance pour l'histoire de ce pays. Le confucianisme m'a toujours attiré. Il a été décrié en Chine mais le Japon a parfaitement su l'intégrer à sa culture. C'est cela qui me plaît.

Une habitude à prendre d'une autre culture que la vôtre ?

La culture des baguettes qui va de pair avec le respect du produit. Je bois aussi beaucoup de thé. Ce n'est pas tant le goût qui m'attire que de prendre le temps de faire le thé. Ce sont sept minutes d'un break méditatif qui me permettent de me recentrer dans la journée.

L'événement culturel qui vous a le plus marqué récemment ?

Je viens de la rue et il y a un artiste que j'admire depuis longtemps et qui me parle directement : Ernest Pignon Ernest. Ce monsieur a fait de la rue un musée. Je me souviens encore de son projet au cœur du Vieux Naples à la fin des années 1980. Et je suis allé récemment voir son exposition à la galerie Lelong à Paris. À chaque fois que je le rencontre, j'adore l'écouter et échanger avec lui. Il me rappelle mon père et mon grand-père.

Télé et cuisine ont déjà une longue histoire commune. Avec votre expérience, comment jugez-vous cette union ?

La télé, c'est un bien et un mal nécessaire. Raymond Oliver en 1953 : c'est passionnant. Il est le premier à amener la cuisine au petit écran. Ensuite, il y aura Michel Guérard, Paul Bocuse... Sur ce mode, la télé sert à l'apprentissage de quelque chose. Tant qu'elle continuera à tirer vers le haut, on a tout à gagner et je suis prêt à soutenir les initiatives en ce sens. C'est un outil de notre temps mais il faut savoir l'utiliser à bon escient. Ma génération, celle d'une extraction sociale modeste, s'est construite avec la télé, en regardant les émissions littéraires de Pivot ou *Au théâtre ce soir*. Il ne faut pas l'oublier.

Le sport semble pour vous une activité indispensable, autant pour le physique que le mental...

Toujours, c'est une constante : le judo, le jujitsu, le kendo... J'ai commencé à l'âge de 6 ans et plus tard, au Japon, j'ai croisé des gens qui pratiquaient un judo de méditation. Le geste et l'esprit du geste. Au Mandarin Oriental Paris, j'ai rassemblé mes collaborateurs autour d'un groupe de tai-chi. Cette pratique offre à cette communauté d'hommes et de femmes une autre vision du monde de l'entreprise. Avec la philosophie du tai-chi, l'erreur n'existe pas, c'est une opportunité : on trouve une solution avant de trouver un coupable. Faire l'analyse causale d'une erreur, c'est essentiel. Et le sport amène cela.

Un « rituel obligatoire » chaque jour ?

Le thé, comme je le disais précédemment, et ce bilan « d'opportunité » que l'on organise chaque matin. Tout cela participe de cette même idée d'unir les gens pour qu'ils s'épanouissent mieux.

Ce qui vous tient le plus à cœur ?

Avant toute chose, c'est mon projet d'écoles d'insertion par la cuisine : Cuisine Mode d'Emploi et Boulangerie Mode d'Emploi. Amener de l'excellence dans des quartiers où elle n'a pas souvent d'échos. Il faut combattre la frustration et se mobiliser pour l'éducation. Si l'on regarde bien, c'est par manque d'éducation que les barbarismes se développent.

Voyagez-vous beaucoup ?

Oui, beaucoup sur la zone Asie. À titre personnel mais aussi professionnel. Mandarin Oriental est présent dans le monde entier et je suis souvent amené à participer à des cellules de réflexion.

« J'ai une attirance pour le Japon, c'est clair. Pour autant, je ne l'idéalise pas. J'ai du respect pour l'histoire de ce pays »

> *« Je voyage le plus léger possible : un sac maximum. Je veux rester mobile et je déteste attendre mes bagages à la sortie de l'avion »*

Une destination dont vous ne vous lassez pas ?

Le Japon… Vous l'aurez déjà compris ! Cependant, j'ai un peu de mal aujourd'hui à rester à Tokyo qui s'est terriblement occidentalisée. Je préfère passer du temps dans des villes plus petites, où l'on peut encore toucher du doigt l'histoire de ce pays et croiser le Japon authentique.

L'endroit le plus dynamique en ce moment ?

Pour moi, c'est Shanghai. Et la Chine par extension… Il y a – je trouve – une énergie dans cette ville que l'on ne retrouve nulle part ailleurs en ce moment.

Voyagez-vous léger ou avec votre maison sur le dos ?

Je voyage le plus léger possible : un sac maximum. Je veux rester mobile et j'ai horreur d'attendre mes bagages à la sortie de l'avion.

Un parfum ou le goût d'une destination ?

Il y a au Japon ce parfum très particulier du *katsuobushi*, la bonite séchée et râpée en copeaux très fins. Et puis, paradoxalement, il y a l'odeur du mauvais café. Cela peut sembler négatif mais cette odeur m'évoque de bons souvenirs ! Elle m'a suivi pendant toute une partie de ma vie. Durant l'enfance avec ma grand-mère, à l'armée, lors de mon apprentissage en boulangerie quand je buvais un bol de café sur le pas de la porte… C'est très pavlovien.

Existe-t-il à vos oreilles un son évocateur ?

D'une manière générale, j'aime les voix. Mais il y a une voix qui m'émeut à chaque fois que je l'entends, c'est Edith Piaf chantant *Je ne regrette rien*. Cette chanson a bercé mon enfance et mon adolescence. Elle m'émeut au plus haut point. En fait, elle ressemble un peu à ma famille. Et je vais d'ailleurs parfois l'écouter chez Manuella, aux Puces de Saint-Ouen en mangeant une saucisse, parce que j'y retrouve une certaine nostalgie de moments vécus.

Votre hôtel préféré, hormis celui dans lequel vous travaillez ?

Le Sukhothai à Bangkok. Il y a une architecture, une lumière, une ambiance… qui me fascinent. C'est un tout et il est parfait. C'est aussi là que j'ai vu la première cuisine ouverte d'un restaurant occidental, la Scala.

Une adresse secrète ou en tout cas personnelle que vous acceptez de livrer aux lecteurs d'IDEAT ?

Un bistrot : Chez Pablo à Saint-Jean de Luz (5, rue Mademoiselle-Etcheto). Surtout lorsque c'est la saison des pibales, ces alevins d'anguille dont la pêche est très réglementée et se limite à quelques jours par an. Je suis capable de prendre un avion pour aller y déjeuner. Je l'ai découvert quand j'habitais dans le Bordelais.

Vous ne partez jamais sans emporter…

Mes baguettes. J'en ai plusieurs paires et je ne peux plus me passer de cet instrument pour manipuler la nourriture. Je suis d'accord avec ce qu'a écrit Roland Barthes : ça n'abîme pas le produit. Ça l'effleure. *(NDLR : Marx fait référence au livre* L'Empire des signes).

Des souvenirs de vacances d'enfance ?

Un souvenir pas très heureux : le centre aéré dans le XX[e] arrondissement. Et puis un autre en revanche remarquable : un séjour dans une famille d'accueil dans le Lot. Des fermiers très généreux, très hospitaliers dont je me souviens encore aujourd'hui et qui m'ont permis de construire un véritable attachement avec cette région.

Plutôt long break ou week-end ?

Je ne suis pas très week-end. Je ne m'éloigne jamais vraiment loin de Paris. En revanche, si je dois faire un vrai break, j'opte pour la longue durée : 4 à 5 semaines, ce qui me permet de totalement changer d'air et de me ressourcer. Et c'est plutôt en mode trekking.

Des destinations nature, donc…

Oui, à titre personnel, plutôt nature. Pour le travail, les destinations Mandarin Oriental m'entraînent dans les grandes métropoles.

Votre dernier voyage ?

L'île de Kagoshima au Japon.

Et le prochain ?

Le Bouthan cet été. Pour un trekking !

> *« Je ne pars jamais sans emporter mes baguettes. J'en ai plusieurs paires et je ne peux plus me passer de cet instrument pour manipuler la nourriture. Ça n'abîme pas le produit, ça l'effleure »*